



Devis Type Mariage Végétarien



TRAITEUR TREMEAU
856 RUE D'ALCO
34080 MONTPELLIER

TEL : Laurent 06.69.41.74.68 / Laetitia 06.99.41.25.93

SITE : www.traiteur-montpellier-tremeau.com

E-MAIL : laurent.tremeau@bbox.fr

[Siret : 78934483500028](https://siret.fr/SIRET/78934483500028)



Conditions et prestation

Le service

Le service et l'organisation (nappage, dressage table et buffets, décoration buffet et gestion du personnel) seront assurés, en partenariat, par « Laetitia events » et sera facturé à part, contrat à l'appui.

La dégustation

Dégustation possible pour deux personnes (mise en bouche ou entrée et plat) livré à domicile.

Celle-ci sera facturée 25 €/ personne ou offerte si validation et signature du devis sous 10 jours.

Les boissons

Dans le cas où vous fournissez les boissons, nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Le déplacement

Déplacement offert dans un rayon de 20 kms autour du laboratoire. Au-delà un supplément de 0.80 € du kilomètre aller/retour.



Le cocktail

Les pièces froides à choisir :

- Mini blinis crème aux herbes et poivrons confits
- Mini blinis pesto de betterave et germes
- Mini blinis tapenade de poivrons rouge et amandes
- Navette farcie crème d'houmous
- Petit cornet + panier de légumes, tapenade et fromage blanc à la ciboulette (minimum 20 personnes)
- Mini brochette tomate cerise et boule mozzarella au basilic
- Terrine compotée méditerranéenne
- Terrine courgette et feta à la menthe
- Terrine mousse fromage de brebis et piquillos
- Terrines de trois gaspacho (andalou, carotte-cumin, palois) (sauf en livraison)
- Terrine caviar d'aubergines et gressin
- Terrine tartare de tomates et menthe
- Mini wrap crème de chèvre et tomates confites



Les pièces chaudes à choisir :

- Mini bouchée feuilleté aux cèpes
- Mini bouchée feuilleté saucisse végétale
- Mini burger chèvre et miel
- Samossa aux légumes à l'oriental
- Sougère
- Mini cake épinard, chèvre et amandes





Nos animations

Animation devant vos convives : prix par personne et par animation

Mini brochettes de légumes en persillade (3 par personne)

Sur bilig, découpe de crêpe sarrasin fromage et champignons

Wok pousse de soja, choux chinois, choux rouge, carottes et nouilles soba sauce soja

Maki crème de fromage/concombre et maki crème de fromage/avocat

*** Possibilité de plusieurs animations si vous le désirez**





Le repas

Nos entrées

- ✓ Gaspacho carotte, mélange de graines et huile de noisettes
- ✓ Raviole de légumes à l'orientale et bouillon parfumé à la coriandre
- ✓ Tarte fine feuilletée, piperade, légumes croquant, colis de poivrons et roquette (servi chaud)



Nos plats

- ✓ Curry de légumes et saucisses végétarienne
- ✓ Assortiments de légumes farcis au quinoa et fruits sec (tomate, courgette et champignon) et coulis de tomate au basilic
- ✓ Chili végétarien au tofu
- ✓ Tajine végétarien aux pruneaux et fine semoule

Fromage servi sur ardoise

- ✓ Brie, Tomme Grise, Bresse Bleu et Saint Marcelin
- ✓ Pain (2 par personne sur tout le repas)
- ✓ Eau minérale plate et gazeuse (bouteille plastique)





Nos desserts

Les pièces sucrées : 6 à choisir

- Mini cannelé Bordelais
- Mini baba au rhum
- Mini macaron divers parfums
- Mini éclair chocolat
- Mini tarte citron
- Mini tarte abricot pistache
- Mini mille-feuille
- Verrine pana cotta, coulis fruits exotiques
- Verrine mousse mojito, coulis de fraises
- Verrine mousse chocolat, cookies maison



Nos pièces montées : (3 choux par personnes) sur présentoir

- * En forme de cône
- * En forme de cœur
- * En forme de tambour



Nos entremets : (1 entremet pour 12 personnes) sur présentoir

- * Chocolat/cookies
- * Fraisier
- * Framboisier
- * Caramel beurre salé/pain d'épices
- * Mojito/fraise (sans alcool)
- * Piña colada (sans alcool)





Possibilités de prendre plusieurs desserts

Pièce montée + mignardise soit 2 choux/pers et 4 mignardises / personne

Pièce montée + entremet soit 2 choux et 1 entremet pour 20 personnes

Entremet + mignardises soit 1 entremet pour 20 personnes et 4 mignardises

Nos options sucrées

Petites crêpes sur bilig (nutella, confiture de fraise ou abricot, citron, sucre et miel)

Fontaine de chocolat, fruits frais et guimauves (de 50 à 110 personnes)

Candy bar (8 bonbons différents) sur buffet, couleur pastel dans bonbonnières de différentes tailles (à partir de 50 personnes)

Panier de fruits frais de saison (50 personnes)





Pour le lendemain

(Vaisselle jetable et gobelet)

Le petit déjeuner à la française

Mini viennoiseries (2/personne)

Pain grillé suédois

Gaufre

Crêpes

Mini confitures

Micro beurre

Café en percolateur

Thé

Lait

Eau

Jus de fruits

Salade de fruits





Carte des boissons

Boissons d'accueil

Citronnade ou orangeade « maison » en pot
Eau minérale plate et gazeuse
Sur table nappée, sans service avec gobelets

Le cocktail

À choisir :

Marquisette (vin blanc, sirop de cranberries, sucre de canne, rhum et vin mousseux)

Soupe de champagne (jus de citron, sucre de canne, Cointreau, curaçao et vin mousseux)

Punch (rhum, jus exotique, orange et ananas, sucre de canne et fruits frais)

Sangria rouge ou blanche

*Le cocktail comprend aussi de l'Eau minérale et gazeuse, Jus d'Orange et Jus de Pomme, Coca Cola et Ice Tea



La tireuse à bière

Location machine :

Caution pour la machine :

Le fut de bière artisanale Kohlneim « Brasserie du Castelet » 30 l (environ 120 bières) :

Gobelet jetable offert



Nos vins

Vins blanc :

Chardonnay cuvée « Pelissiere », domaine Guitard
Chardonnay cuvée « Prestige », domaine Guitard
Jougnier IGP Pays d'Oc, domaine Mas d'Arcaÿ
Cheveu d'Ange AOC Languedoc, domaine Mas d'Arcaÿ

Vins rouge :

Cabernet/Merlot cuvée « Recoude », domaine Guitard
Cabernet/Merlot cuvée « Prestige », domaine Guitard
1779 AOC Languedoc Grès de Montpellier, domaine Mas d'Arcaÿ
Valentibus AOC Languedoc Saint Drezero, domaine Mas d'Arcaÿ

Vin rosé :

Cabernet/Grenache cuvée « Rhony », domaine Guitard
Le nom de la rose AOC Languedoc, domaine Mas d'Arcaÿ

Nos bulles

Champagne Veuve Pelletier
Blanc de Blanc pétillant, domaine Guitard
Rosé pétillant, domaine Guitard

